

Chat zum Verkostungspaket "Sommer 2017"

[7:57 PM] Joachim Tujek: Guten Abend

[7:58 PM] Stephan Eichinger: Hallo allerseits! Wie heiß ist es bei euch drinnen/draussen?

[7:58 PM] Utz Graafmann: Guten Abend an eine noch kleine Runde von einer etwas größeren Runde

[7:59 PM] Marcus Hofschuster: Hallo an Alle,

[7:59 PM] Marcus Hofschuster: hier erstmal die Reihenfolge: Muakateller - Silvaner - LeBlanc - Lemberger.

[8:01 PM] t_hirsch: Guten Abend und hallo zusammen, bin neu im Chat und gespannt was kommt.

[8:03 PM] Achim Kummert: Hallo aus Weinböhla!

[8:03 PM] Stephan Eichinger: im Augenblick das Motto: Ihr Kinderlein kommet.

[8:03 PM] Marcus Hofschuster: Ah! Ich dachte schon, die Weinböhlaer wären verschollen...

[8:03 PM] Achim Kummert: ;-)

[8:04 PM] Achim Kummert: Wir genießen immer noch!

[8:05 PM] Doris: Guten Abend auch aus Tübingen. Schön, dass ich endlich wieder dabei sein kann.

[8:05 PM] Achim Kummert: Zum Glück kommt der Lemberger nicht als erstes dran... stand versehentlich auch im Kühlschrank :-)

[8:06 PM] Stephan Eichinger: War spät dran mit dem Einkühlen, aber die Nase springt schon.

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: sollen wir noch 3 Minuten warten oder anfangen?

[8:06 PM] Günter Murr: Guten Abend aus Frankfurt!

[8:06 PM] Stephan Eichinger: Hallo Doris, schön, dass du da bist.

[8:06 PM] Joachim Tujek: den Muskateller habe ich heute mittag probiert. Das war eine große Freude. Trocken ausgebaut läßt er den fröhlich-süßen Muskateller von früher vergessen.

[8:06 PM] Marcus Hofschuster: Ich hatte ihn auch drin, ist bei dem Wetter eh gescheiter

[8:06 PM] Günter Murr: Hipchat war heute beim Anmelden etwas zickig.

[8:06 PM] Achim Kummert: Na dann alles richtig gemacht!

[8:07 PM] Achim Kummert: Können wir nur bestätigen, Günter! ;-)

[8:07 PM] Doris: Wenn ich schon in Baden-Württemberg bin, muss ich auch den Lemberger testen....

[8:09 PM] Marcus Hofschuster: Habt Ihr eigentlich die Mail mit dem Link zum Chat bekommen?

[8:09 PM] Doris: Ja

[8:10 PM] Marcus Hofschuster: ah, gut

[8:10 PM] Joachim Tujek: nein,

[8:10 PM] Günter Murr: Ja, funktioniert aber mit Android nicht.

[8:10 PM] Achim Kummert: Ist das Wein oder Zitronensaft? Eine tolle nase!

[8:10 PM] Achim Kummert: ja, haben wir bekommen.

[8:12 PM] t_hirsch: Link zum Chat ok, aber HipChatmail zum Verifizieren alle im Spamordner

[8:12 PM] Stephan Eichinger: mich wundert, dass Marcus so eine florale Nase mag, danach gehts aber mit viel Druck runter in den Weinberg. Schon klasse.

[8:13 PM] Stephan Eichinger: Hi Nicole!

[8:14 PM] Nicole Retter: Hallo zusammen!

[8:15 PM] Utz Graafmann: Der Link steht ja auch immer auf der Webpage zum aktuellen Paket. Leider schlagen immer mal wieder Spamfilter grundlos zu. Tut mir leid.

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Naja, floral ist doch ok, solange der Wein nicht quietschig ist - und das ist er wahrlich nicht

[8:15 PM] Marcus Hofschuster: Im Gegenteil: trocken, kräuterig-würzig, salzig, griffig, herb-saftig

[8:15 PM] Nicole Retter: Im Gegenteil. Knochentrocken, so mag ich das.

[8:16 PM] Günter Murr: Die Nase ist doch sehr fein und macht neugierig auf den Wein.

[8:16 PM] Joachim Tujek: ich finde diesen Muskateller wunderbar, nicht nur Nase, auch Gaumen. Ist unverwechselbar. Ich verstehe aber auch, dass er manchem zu dominant ist, Jedenfalls ein starkes Stück.

[8:17 PM] Marcus Hofschuster: Wem er jetzt zu laut ist, der sollte einfach bis zum nächsten Frühjahr warten.

[8:17 PM] Günter Murr: Dominant? Da kenne ich andere...

[8:17 PM] t_hirsch: quietschig oder quetschig?

[8:19 PM] Marcus Hofschuster: quietschig. Süßlich-limonadig, wie das in D so gerne gehandhabt wird, weil die Leute denken, Aromasorten muss man extraplärrend herrichten.

[8:19 PM] Joachim Tujek: @Günter dominant im Sinne von unverwechselbar

[8:20 PM] Marcus Hofschuster: Man empfiehlt ja gern Süßliches zum scharfen Thai-Futter oder Ähnlichem, ich finde trockenen Muskateller meistens viel passender.

[8:20 PM] Günter Murr: Ok, Joachim, jetzt probier ich's aus.

[8:21 PM] Günter Murr: Habe im zweiten Glas den 2016er Muskateller von Buhl.

[8:22 PM] Marcus Hofschuster: Ah, ok, stilistisch völlig anders

[8:23 PM] Franz HILBERT: guten abend mußte erst neu installieren

[8:23 PM] Marcus Hofschuster: Wir sind noch beim ersten Wein, dem Muskateller

[8:24 PM] Doris: ich werde ihn dann erst in einem Jahr probieren zusammen mit der Speiseempfehlung, dem kurzgebratenen Thunfisch in Sesamkruste

[8:24 PM] Günter Murr: Aromatisch viel zurückhaltender, insofern ist der Salwey unverwechselbar.

[8:24 PM] Joachim Tujek: das ist eine interessante Variante; 2 Weine gleicher Rebart gegeneinander probieren. Marcus wär das was?

[8:24 PM] KURT Becher: Guten Abend

[8:25 PM] Günter Murr: Asiatische Speisen kann ich mir gut vorstellen.

[8:25 PM] Marcus Hofschuster: Machen wir ja manchmal. Kommt sicher auch wieder.

[8:26 PM] Joachim Tujek: Der Muskateller kann Kontraste gut überbrücken.

[8:26 PM] Günter Murr: Leider trinke ich den Muskateller meist schon als Aperitif aus ;-)

[8:26 PM] Achim Kummert: Je länger der Muskateller im Gaumen ist kommt fast ein wenig blumige Süße auf

[8:26 PM] Stephan Eichinger: :-D

[8:27 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: klingt nach einer guten Idee. Wobei er dazu schon heute passen würde.

[8:27 PM] Doris: stimmt. Aber am Ende 4 Weine offen zu haben, ist mir dann doch etwas zuviel....

[8:30 PM] KURT Becher: Wir finden ihn sehr fein. Passt für uns gut zu einem zarten Fleisch

[8:30 PM] Doris: Thunfleisch....

[8:30 PM] t_hirsch: Mein Kumpel sagt der schmeckt wie ein zitroniger Sauvignon Blanc mit einem Schuss Gewürztraminer

[8:30 PM] Marcus Hofschuster: apropos zartes Stück Fleisch: gehen wir zum Silvaner über?

[8:30 PM] Achim Kummert: Wir hatten schon mal gelben Muskateller im Chat ? ist das ein Synonym ?

[8:31 PM] Utz Graafmann: Ja, Synonym

[8:31 PM] Günter Murr: Das war ein steirischer, oder?

[8:32 PM] Achim Kummert: kann ich jetzt nicht sagen

[8:32 PM] Marcus Hofschuster: Gelber Muskateller ist der offizielle Name. Es gibt ja noch andere (Alexandriner, Morio, Ottonel, Roter Muskateller...)

[8:32 PM] Stephan Eichinger: die Steeierer können die Sorte jedenfalls auch.

[8:33 PM] KURT Becher: Ist mein erster trockener Muskateller muss sagen ich bin

[8:33 PM] Achim Kummert: Muskatotonell ?

[8:33 PM] KURT Becher: Begeistert

[8:33 PM] Marcus Hofschuster: @AchimKummert : Muskat Ottonel

[8:33 PM] Achim Kummert: ja

[8:34 PM] Franz HILBERT: was sagt uns Otonell ?

[8:34 PM] Marcus Hofschuster: Ist eine andere Muskateller-Variante

[8:35 PM] Achim Kummert: war in" alten Zeiten" aus Bulgarien zubekommen

[8:35 PM] Franz HILBERT: bin neugierig auf den bad. Sylvaner

[8:35 PM] Nicole Retter: Ich bin schon beim Silvaner.

[8:36 PM] Doris: Ich hab schon mal den Silvaner geöffnet. Was mir auffiel war, dass der Korken etwa 1 mm über den Flaschenrand herausragte als ich ihn öffnen wollte. Wenn ich mir die Füllhöhe der Flasche und die Korkenlänge betrachte, so war da kein bisschen Luft dazwischen... War das vom Weingut so gewollt? Ist das die neue Art?

[8:36 PM] Günter Murr: Ich glaub, ich hatte noch nie Silvaner aus Baden.

[8:36 PM] KURT Becher: Mein Korken war drinnen

[8:37 PM] Franz HILBERT: meiner a

[8:37 PM] Joachim Tujek: Habe ich auch schon heute mittag probiert, der Sylvaner ist das Kontrastprogramm zum Muskateller. Aber beide erhalten von mir die Note 1.

[8:37 PM] Marcus Hofschuster: Entschuldigung, keine Muskateller-Variante sondern ein anderer Wein mit dem Namen Muscat. Ist eine Züchtung (also Ottonel)

[8:37 PM] Doris: ok, dann war das bei mir offenbar eine Fehlfüllung...

[8:38 PM] Marcus Hofschuster: War er etwas zu warm?

[8:38 PM] Günter Murr: Meiner hat Kork. Also, nicht nur einen Korken, sondern einen Korkschmecker.

[8:38 PM] Nicole Retter: Der gewinnt mit Luft und Temperatur.

[8:38 PM] Doris: meine Fehlfüllung? Nein, 12 °C

[8:38 PM] Stephan Eichinger: Meiner hat auch Kork.

[8:39 PM] Stephan Eichinger: Deutlich

[8:39 PM] Marcus Hofschuster: Was mich hier so erstaunt ist, dass man in heißen Jahren

überall Schwierigkeiten zu haben scheint, reifen Silvaner mit moderatem Alkohol zu produzieren. Heger kann das aber in der heißesten Region Deutschlands problemlos.

[8:39 PM] Achim Kummert: Bei uns Flasche i.O. gewesen. Kein Kork.

[8:39 PM] Nicole Retter: Ich dachte auch, dass er korkt, bin aber mit der Luft nicht mehr sicher.

[8:39 PM] Utz Graafmann: Einfach Korken an uns zurück und wir schicken eine neue Flasche

[8:39 PM] Doris: Also meiner riecht, noch schmeckt her irgendwie fränkisch... aber nach Kork schmeckt er nicht.

[8:39 PM] Nicole Retter: Macht deutlich auf.

[8:40 PM] KURT Becher: Korkfrei eins a. Sehr langer nachhall im Gaumen

[8:40 PM] Joachim Tujek: Kork, sehr ungewöhnlich für Dr. Heger. Vielleicht sollte er mal über Schraubverschluss nachdenken.

[8:40 PM] Marcus Hofschuster: Stimmt, wir hatten anfangs auch Zweifel, aber er wird mit Luft klar.

[8:40 PM] Achim Kummert: Habe Honig in der Nase

[8:41 PM] Doris: bei mir schmeckt er nach Grapefruit

[8:41 PM] Franz HILBERT: der muskat war wie es sich gehört - der sylvaner etwas besser als die Mittelklasse in Unterfranken - kompliment Dr, Heger

[8:41 PM] Marcus Hofschuster: Etwas Honig ist da, aber auch viel Hefe, herbe pflanzliche Aromen, helle gelbe Frucht und viel Pfeffer

[8:41 PM] KURT Becher: Perlt fast ein bisschen. Sehr intensiv

[8:41 PM] Doris: deutliche Hefe, da schließe ich mich an.

[8:42 PM] Doris: Vermutlich ist er noch etwas zu jung

[8:43 PM] Doris: 2 Jahre würden ihm noch gut tun.

[8:43 PM] Marcus Hofschuster: Ja, er hat noch leichte Gärkohlenensäure, wirkt auch noch leicht reduktiv. Auch er ist im Frühjahr noch deutlich besser als heute

[8:43 PM] Franz HILBERT: Ich schmecke keine - evtl zu kalt - wo kommt die her?

[8:44 PM] Marcus Hofschuster: Keine was?

[8:44 PM] Franz HILBERT: Hefe

[8:44 PM] Doris: nicht schmecken, aber riechen

[8:44 PM] KURT Becher: Beides

[8:45 PM] Marcus Hofschuster: Lag halt länger auf der Hefe. Ist inzwischen auch in Deutschland verbreitet.

[8:45 PM] Günter Murr: Ja, der Korkschmecker verschwindet tatsächlich. Gelbe Frucht und Pfeffer sind jeut deutlich da.

[8:45 PM] KURT Becher: Pfeffrig trifft

[8:45 PM] Stephan Eichinger: Ich warte länger, weil er nicht ganz kalt war.

[8:46 PM] Marcus Hofschuster: Ich glaube tatsächlich, dass das, was wir anfangs als Kork identifizierten einfach ein wenig die Reduktion und die Hefe waren. Was nicht heißen muss, dass er woanders nicht tatsächlich auch korken kann.

[8:46 PM] Stephan Eichinger: Wärme tut dem Franzosen nichts.

[8:46 PM] Joachim Tujek: Es ist immer wieder reizvoll einen Wein aus einem anderen Gebiet als der Stammregion zu probieren. Die sind oft sehr gut, aber man kommt gerne auf den Ursprung zurück. Gilt z.B, besonders für den Riesling, aber hier auch für den Sylvaner. Ich

schätze den badischen , aber liebe den fränkischen Sylvaner.

[8:47 PM] Doris: Mir fehlt momentan tatsächlich das Silvaner Erlebnis, auf das ich mich gefreut hatte....wenn man den ganzen alten, feuchten Weinkeller im Glas zu haben scheint...

[8:47 PM] Marcus Hofschuster: Ich mag den Heger schon sehr. Dabei ist das seine Mittelklasse, er hat noch einen drüber aus alten Reben, der es auch mit den größten Franken aufnimmt.

[8:47 PM] Franz HILBERT: bravo joachim !

[8:49 PM] Günter Murr: Beeindruckend, dass er trotz der warmen Lage nicht zu breit ist.

[8:49 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: drum ist dieser Silvaner ja auch im Paket: weil er ganz eigen ist. Und eher elegant und fein. Das können Franken natürlich auch, aber die schmecken dann trotzdem völlig anders (wie auch nicht, bei dem völlig anderen Boden)

[8:49 PM] t_hirsch: Korken ca. 1mm unter der Flaschenmündung -alles ok- sehr silvanerisch!

[8:49 PM] Doris: Meiner Meinung ist die Grapefruit zu dominant. Aber wenn man nicht aufs Etikett schaut, ist es sicherlich ein guter Essensbegleiter zu weißem Fisch

[8:49 PM] Doris: z.B. Maischolle

[8:50 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: abwarten

[8:50 PM] Doris: vielleicht war er etwas zu kühl...

[8:51 PM] Marcus Hofschuster: Auch das beeinflusst natürlich sehr

[8:51 PM] Nicole Retter: ich finde den Wein eher ungewöhnlich und sehr überraschend, einfach mal eine andere Variante von Silvaner

[8:52 PM] Doris: ich denke, er war zu jung. bin gespannt, wie er morgen und übermorgen schmeckt, wenn er ein bisschen Luft gesehen hat.

[8:52 PM] Franz HILBERT: welcher Heger wäre denn der Franken-Killer :-)? Also eigen ist der schon, a biiserl fehlt mir die Erde

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Und vor allem: der hat 12% Alkohol, aber einen Ausdruck, eine Festigkeit und Tiefe wie ein Großer. So viele Leute gibts nicht, die das mit Silvaner so können, auch nicht in Ranken.

[8:53 PM] Joachim Tujek: dieser Sylvaner ist eher elegant, ihm fehlt vielleicht das Erdige der Franken. Aber er ist sehr, sehr gut.

[8:53 PM] Doris: Stimmt, die Franken haben mittlerweile 14%

[8:53 PM] Klaus Wittke: Hallo, wie immer den Eingang nicht gefunden, aber jetzt sind wir da Susanne & Klaus

[8:53 PM] Marcus Hofschuster: Hallo!

[8:54 PM] Nicole Retter: Wer will denn Franken killen? ;-)

[8:54 PM] t_hirsch: Holzfass oder Tankausbau oder beides?

[8:54 PM] Franz HILBERT: das akzeptiere ich,
Marcus

[8:54 PM] Marcus Hofschuster: Großes Holz und Stahl.

[8:55 PM] Klaus Wittke: Wo seid Ihr, beim Silvaner?

[8:55 PM] Nicole Retter: Aber ernsthaft - jede Region hat eine eigene Stilistik, ich würde Silvaner aus Rheinhessen auch nicht mit Franken vergleichen wollen.

[8:55 PM] Utz Graafmann: ja

[8:56 PM] Franz HILBERT: ok

[8:57 PM] t_hirsch: Danke,dass passt dann doch zum alten,feuchten Weinkeller

[8:58 PM] Franz HILBERT: Heger ist schon ein Könner - danke dafür

[8:58 PM] Klaus Wittke: ziemlich trocken und zwar zurückhaltend, aber doch schon etwas erwachsen, jedenfalls keine floralen 16er Töne

[8:58 PM] Doris: Ich denke, er wollte dem Silvaner einen französischen touch geben... in Richtung Chardonnay

[8:58 PM] Joachim Tujek: @Franz, das sehe ich genau so.

[8:59 PM] Klaus Wittke: Ja, genau!

[8:59 PM] KURT Becher: @Franz zustimmung pur

[8:59 PM] Marcus Hofschuster: @die Orientierung nach Frankreich ist ganz klar da: ohne Zucker, langes Hefelager

[9:00 PM] Joachim Tujek: @Doris, das glaube ich eher nicht. Die Weltsorte Chardonnay gibt es zur Genüge, auch in Baden, oder besonders in Baden.

[9:00 PM] Klaus Wittke: Jedenfalls viel zu früh getrunken, der wird sicher um Klassen besser sein in einem Jahr

[9:00 PM] Doris: @Joachim, ich dachte an das Burgund

[9:01 PM] KURT Becher: Ich hätte den gern nächstes Frühjahr

[9:01 PM] Günter Murr: Was sind denn florale 16er Töne?

[9:02 PM] Alex R.: Guten Abend allerseits! Habe leider erst gestern über heutige Veranstaltung per Email Bescheid bekommen. Bin daher spät dran.

[9:02 PM] Joachim Tujek: @Doris, der Heger hat alle gängigen Sorten im Programm, auch Chardonnay. Das macht keinen Sinn.

[9:02 PM] Stephan Eichinger: Hallo Alex!

[9:02 PM] Doris: vielleicht kann Marcus ihn in einem Jahr nochmal ins Verkostungspaket geben...

[9:02 PM] Klaus Wittke: Da meine ich blumige Primäraromen, die ganz junge Weine bei vielen Leuten so bezaubernd wirken lassen

[9:03 PM] Günter Murr: Und die sind typisch für 2016?

[9:03 PM] Marcus Hofschuster: Er wollte den Wein sicher nicht in RICHTUNG Chardonnay trimmen. Nur der Ausbau ist eindeutig französisch orientiert. Aber wie schon gesagt: das ist heute in D bei vielen Spitzenproduzenten (und vielen Newcomern) Usus

[9:04 PM] Doris: @Joachim. Das stimmt, aber ich denke er hat versucht ihn nach der gleichen Stilistik auszubauen. Vielleicht ist er ja noch beim ausprobieren

[9:04 PM] Joachim Tujek: @Doris, Marcus hat es erklärt.

[9:04 PM] Doris: Ich war zu spät dran...

[9:04 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: warum nochmal ins Paket? Es dürfte ihn ja zu kaufen geben. Nächstes Jahr fällt uns wieder was Neues ein.

[9:05 PM] Franz HILBERT: @ kurt: gibt's bestimmt beim Heger auch 2018 :))

[9:05 PM] Alex R.: @StephanEichinger3 Beste Grüße!

[9:05 PM] Günter Murr: Langes Hefelager allein hat noch nichts mit Chardonnay zu tun.

[9:06 PM] KURT Becher: @Franz steht schon auf meiner Einkaufsliste

[9:06 PM] Klaus Wittke: Ihr hattet vorhin über Franken-Silvaner gesprochen - die empfinde ich eigentlich als Zielvorgabe für diese Rebsorte - deshalb: gute Wein, aber Ziel verfehlt

[9:06 PM] Doris: @Marcus: ok, ich werde ihn kaufen und dann in einem Jahr nochmal

probieren.

[9:07 PM] Klaus Wittke: Nächster Wein?

[9:07 PM] Marcus Hofschuster: Natürlich nicht, aber es ist die Art Ausbau, die man auch guten Chardonnays zuteil werden lässt. Und auch bei C. ging die Entwicklung in den letzten Jahren hin zu immer mehr Finesse, Straffheit und Kühle. Das tut dem Silvaner auch gut.

[9:07 PM] Joachim Tujek: @Klaus: Ziel ist guter Wein, nicht Original kopieren. Ziel nicht verfehlt.

[9:08 PM] Stephan Eichinger: Bitte! Den Orange.

[9:08 PM] Marcus Hofschuster: @KlausWittke Das ist mir ein wenig zu engstirnig. Es wär doch Unsinn schmeckte der Heger wie ein Franke. Was hätten wir davon? Und wie riesig sind die Unterschiede allein in Franken? Das kann man doch gar nicht über einen Kamm scheren.

[9:09 PM] Franz HILBERT: yes bliees

[9:09 PM] Klaus Wittke: Ich war's nicht - Susanne war's

[9:09 PM] Nicole Retter: @Stephan: Ja, Orange!

[9:10 PM] Stephan Eichinger: So ein Knaller

[9:10 PM] Günter Murr: Warum sollte ein badischer Wein wie ein fränkischer schmecken? Welchen Sinn hätte das außer Austauschbarkeit?

[9:10 PM] Marcus Hofschuster: ja, gehen wir zum Turner Pageot über

[9:10 PM] Alex R.: orange light. gefällt mir gut.

[9:10 PM] Stephan Eichinger: die lernen auch dazu

[9:11 PM] Marcus Hofschuster: Der ist halborange, oder eher drittelorange, da nur ein Teil mit den Schalen vergoren wurde

[9:11 PM] Franz HILBERT: was a farb !

[9:11 PM] Nicole Retter: Ich hatte als erste Assoziation Pistazieneis.

[9:11 PM] Joachim Tujek: @Alex: "Orange light" gefällt mir.

[9:11 PM] Stephan Eichinger: gut

[9:11 PM] KURT Becher: Coole Farbe

[9:12 PM] Nicole Retter: Spannend, eine Spur zu alkoholisch für meinen Geschmack, bindet sich aber recht gut ein.

[9:12 PM] Marcus Hofschuster: Sehr nussig ist er, ja, charakteristisch ist aber auch diese gelbe, safranartige Würze, das an Rotwein erinnernde Tannin und die getrocknet-pflanzlichen bis tabakigen Noten

[9:12 PM] Stephan Eichinger: ich hab den in der kurzen Zeit auch nicht kalt gekriegt, aber das ist dem Wurscht.

[9:12 PM] Günter Murr: Der hat keinen Kork.

[9:13 PM] Günter Murr: Sondern DIAM.

[9:13 PM] KURT Becher: Meiner ist viel zu warm. Macht den gar nichts.

[9:13 PM] Alex R.: Alkohol spürbar, aber nicht störend, wirkt trotz Alk und Gerbstoffen leicht.

[9:13 PM] Klaus Wittke: cremig

[9:14 PM] Alex R.: relativ leichtfüßig...

[9:14 PM] Franz HILBERT: @ günter: ich schmeck ken Kork - eher prächtiger "Nachtisch"-ersatz

[9:14 PM] Marcus Hofschuster: für diesen Alkohol ja

[9:15 PM] Doris: Er schmeckt wie ein Naturwein. Ist er das, oder tut er nur so?

[9:15 PM] Klaus Wittke: gute Nase, guter Gaumen, Abgang eher kurz

[9:15 PM] Alex R.: DIAM, ist das nicht das, mit dem UBT? Landshut oder so?

[9:15 PM] KURT Becher: Bei dem Geschmack denke ich gleich an einen Abend am Mittelmeer

[9:16 PM] Doris: Ich finde er hat ein deutliches Nelkenaroma

[9:16 PM] Achim Kummert: leichte Portnase

[9:16 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: wie gesagt, ein Teil davon ist Maischevergoren, also Orange-Wein. Unter "Naturwein" verstehen die meisten Leute gänzlich ungeschwefelten Wein, das ist er nicht.

[9:16 PM] Klaus Wittke: Nelke ist gut - ganz vorne

[9:17 PM] Marcus Hofschuster: "UTB" gibt es offiziell nicht. Das ist die Erfindung eines Weinhändlers.

[9:17 PM] Joachim Tujek: Zu einem guten Essen kann ich mir den Turner kaum vorstellen. Aber abends am Strand oder eine Stunde nach dem Essen schon.

[9:17 PM] Doris: @Marcus, finde ich gut, das macht ihn spannend und nicht ganz so anfällig

[9:17 PM] Franz HILBERT: hat denn da Lemberger noch irgend a Chance ? bravo scho jedsd für diese Auswahl !

[9:17 PM] KURT Becher: Ich finde etwas Harz im Geschmack. Fast griechisch

[9:18 PM] Alex R.: weiß ich, ich kenne die "Diskussion"

[9:18 PM] Marcus Hofschuster: Die Nelkentöne sind wohl hauptsächlich Folge des Holzausbaus.

[9:18 PM] Stephan Eichinger: Nelke und Retsina hab ich nicht, aber bei mir ist er 30 Minuten offen, lauwarm und riecht im Moment nach Muskatnuss.

[9:18 PM] Doris: aber auch Kumquats finde ich darin

[9:19 PM] Günter Murr: Genial. Frische und Struktur, sehr komplex, guter Trinkfluss.

[9:19 PM] Franz HILBERT: @kurt griechisch? ja!

[9:19 PM] Alex R.: Ich bin immer wieder erstaunt, was der Süden Frankreichs für gute Weißweine hervorbringt, gerade aus Marsanne, obwohl ich zugegebenermaßen Riesling, Chardonnay und Silvaner-Freak bin.

[9:20 PM] Stephan Eichinger: einfach neugierig bleiben.

[9:20 PM] Achim Kummert: Ich rieche auch etwas Vanille

[9:20 PM] Doris: darf er bei der Farbe noch als Weißwein durchgehen?

[9:20 PM] Alex R.: @StephanEichinger3 so isses!

[9:20 PM] Marcus Hofschuster: Wir müssen jetzt gleich leider gegrillte Lammkotelettes und gegrilltes Gemüse essen. Da wird er leider exzellent dazu passen.

[9:21 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: kommt auf die Kontrollinstanz an...;)

[9:21 PM] KURT Becher: @ Marcus .. neidisch

[9:21 PM] Franz HILBERT: Langedoc peut tout ! Aussi greque !

[9:21 PM] Alex R.: Ich hab den Franzosen gerade zu amerikanischem Roastbeef prime getrunken. Passt super, obwohl weiß

[9:21 PM] Joachim Tujek: Für mich ist der Turner sehr positiv, weil ich von dem Naturwein, den wir vor einiger Zeit im Chat hatten, sehr enttäuscht war.

[9:22 PM] Doris: Den Seeteufel aus der Essensempfehlung kann ich mir sehr gut vorstellen. Das Safranrisotto weniger, da es die Würze des Weines ersticken würde.

[9:23 PM] Klaus Wittke: Für diese Weinkategorie "Natur, Orange...." finden wir den auch sehr gut !

[9:24 PM] Franz HILBERT: @ klaus: spice Kommentar !

[9:24 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: ich glaube, das täuscht. Der Wein kann das. Braucht das womöglich.

[9:24 PM] Doris: Ok, ich werde es morgen ausprobieren.

[9:24 PM] Alex R.: Stimmt, das ist auch für "konservative" (im besten Sinn) Weintrinker verständliche auf der Maische vergorener Wein.

[9:25 PM] Doris: dann vielleicht auch Udon mit Natto???

[9:25 PM] Günter Murr: Griechisch? Ich kenne diese Stilistik nur aus Slowenien

[9:26 PM] Klaus Wittke: Wir probieren ihn aus zwei Gläsern - Rieslingglas und Rotweinglas - das große Glas gewinnt

[9:26 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: da brauch ich Nachhilfe

[9:26 PM] Doris: Er wird jedenfalls von Minute zu Minute besser. Ich bin begeistert. Vielen Dank für diesen Wein! Ich hoffe, wir können ihn noch nachbestellen

[9:27 PM] KURT Becher: Das mit dem großen Glas stimmt

[9:27 PM] Franz HILBERT: bin auf auf des viertele Lemberger neugierig- nach dieser Europa-Reise

[9:27 PM] Doris: @ Marcus: Udon sind japanische Nudeln, aber Natto ist ganz besonders: vergorene Sojabohnen, die an Blauschimmelkäse erinnern. in entsprechender Verdünnung sehr angenehm.

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: Das ist ein gutes Stichwort, gehen wir zum Lemberger über

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: Udon wusste ich, aber Natto nicht.

[9:28 PM] Marcus Hofschuster: @Doris: danke

[9:29 PM] Günter Murr: Solche Weine sind universelle Essensbegleiter, stehen ein sehr abwechslungsreiches Menue durch.

[9:29 PM] Achim Kummert: Man sollte den Turner nicht zu kalt trinken, finde ich

[9:29 PM] Achim Kummert: etwas wärmer entwickelt er mehr Aroma

[9:30 PM] KURT Becher: Ich hatte ihn warm war perfekt

[9:30 PM] Doris: er ist sehr anpassungsfähig. An Temperatur und vermutlich auch ans Essen

[9:31 PM] t_hirsch: wenn er zu warm wird riecht er etwas etherisch in Richtung Trester-Grappa

[9:31 PM] Alex R.: Der Andi ist ein super Typ, die Weine trinken wir seit 2010. Der neue Betonbau ist etwas zu futuristisch (für meinen Geschmack), aber der heutige Lemberger/Blaufränkisch ist eine Wucht! Zu dem Preis bekommst man selbst im Ösiland wenig vergleichbares.

[9:32 PM] Günter Murr: Leider zickt die HipChat-App. Deshalbkommen meine Kommentare zeitversetzt.

[9:32 PM] Franz HILBERT: Turner is die Frau + Pageot der Mann - denk ich

[9:32 PM] Klaus Wittke: zum Lemberger: endlich mal Wärme in Berlin, da hatten wir Bedenken wegen des Rotweins - aber der geht gut

[9:33 PM] Marcus Hofschuster: Der geht ja auch angekühlt

[9:33 PM] Alex R.: Das erinnert an leichten Nord-Rhone-Syrah

[9:33 PM] Stephan Eichinger: Sollte aber ans Burgenland ..

[9:33 PM] Doris: Kirsch-Vanille in der Nase obwohl erst 2 Jahre alt

[9:34 PM] KURT Becher: Nach den drei weissen hat ers schwer. Aber rer meistert mit Bravour

[9:34 PM] Alex R.: Nur gekühlt! 16 Grad!

[9:34 PM] t_hirsch: @franz :steht so auf Seite 9 des Begleitheftes

[9:34 PM] Klaus Wittke: Ein sehr angenehmer WEin, der aber wenig an den burgenländischen Blaufränkisch erinnert

[9:34 PM] Stephan Eichinger: Aus welchem Glast trinkt ihr jetzt?

[9:35 PM] Klaus Wittke: Grosses Glas

[9:35 PM] Doris: Normales Rotweinglas von Zalto

[9:35 PM] Franz HILBERT: @ t_hirsch: Ke Zeit zum Lesen :-)

[9:35 PM] Alex R.: Syrah-Glas von Schott Zwiesel

[9:35 PM] Stephan Eichinger: Gabriel

[9:35 PM] Stephan Eichinger: Ich hab ein Pfund Butter in der Nase.

[9:36 PM] Klaus Wittke: Rastal aus Andrian

[9:36 PM] Günter Murr: Der ist mir bei den aktuellen Temperaturen glatt zu warm geworden im Gabriel-Glas.

[9:37 PM] Klaus Wittke: Es traut sich keine, eine Aromenbeschreibung zu liefern?

[9:37 PM] Stephan Eichinger: Mach doch

[9:37 PM] Doris: Ich finde ihn sehr gut, immerhin ist es ein deutscher Rotwein und er ist dicht, natürliches Tannin und unglaublich aromatisch

[9:37 PM] Franz HILBERT: So an gude Lemberger dringe mir a aus am Vierdele ...!

[9:37 PM] Marcus Hofschuster: "Den" burgenländischen Blaufränkisch gibt es längst nicht mehr.

[9:38 PM] Doris: er könnte auch als südlander durchgehen, ich finde ihn aber richtig elegant

[9:38 PM] Klaus Wittke: Klaus' Lemberger-Vorurteil wankt

[9:38 PM] KURT Becher: Erinnert mich an blaufränkisch

[9:39 PM] Franz HILBERT: @Stephan;: pfund Butter basd guud !

[9:39 PM] Achim Kummert: der Geruch erinnert mich an frisch gemähten Rasen ... sehr kräutrig

[9:39 PM] Stephan Eichinger: is schon gschmolze

[9:40 PM] Klaus Wittke: Ich finde keine Butter und auch keine Beerenaromatik - trotzdem wunderbar leicht und unangestrengt zu trinken

[9:40 PM] Achim Kummert: Butter kann ich leider nicht riechen

[9:40 PM] Stephan Eichinger: gaht

[9:41 PM] Doris: @ Stephan, typischer Buttergeruch kommt von der Verbindung Diacetyl. Wäre spannend diesen Wein im Gaschromatographen zu analysieren und sehen, ob Deine Nase die Bessere ist ;-)

[9:42 PM] Nicole Retter: Ich mag die Struktur - elegant, feine Säure, guter Zug, mit seiner Kräuterwürze und leicht gekühlt passt der sehr gut heute Abend.

[9:42 PM] Franz HILBERT: @stephan: ok - nach denne 3 Grööse

[9:42 PM] Stephan Eichinger: bin dabei, wenn es im Labor so gute Weine zu schnüffeln gibt.

[9:42 PM] Achim Kummert: Lasst die Butter bei de Fische und nicht im Wein :-)

[9:42 PM] Marcus Hofschuster: Das Kräuterige ist ganz sortentypisch, die herben Kirschen und Brombeeren auch, die Eleganz bei gleichzeitiger Konzentration ist in Württemberg relativ neu.

[9:43 PM] KURT Becher: @ Nicole das passr

[9:43 PM] Joachim Tujek: dieser Lemberger ist das was viele wollen, ohne Diskussionen trinken und geniessen, Das bringt er, aber mehr auch nicht, Wir sollten zufrieden sein mit dem was er uns gibt.

[9:44 PM] Klaus Wittke: ES ist jedenfalls toll, wie die Region sich entwickelt hat und dass Lemberger inzwischen auch im Folgejahr im "Ausland" jenseits Württembergs getrunken werden können

[9:44 PM] Franz HILBERT: @ marcus: danke + schon schmeck ich 's auch

[9:44 PM] Doris: warum in die Ferne schweifen...

[9:45 PM] Marcus Hofschuster: Ich glaube ja, dass man Gefahr läuft, ihn wegen seiner Feinheit ein wenig zu unterschätzen

[9:45 PM] Klaus Wittke: genau

[9:45 PM] Achim Kummert: Gibt es eigentlich Synonyme für Lemberger?

[9:45 PM] Doris: Handgeschabte Spätzle und ein schönes Stück Wild auf dem Teller. Dazu etwas Wacholder in der der Sauce ...

[9:46 PM] Alex R.: Ich bin ob der Tannin-Qualität, der Frische und Säure (das hat auch Reifungspotential) ziemlich begeistert. So etwas bekommst Du (zu diesem Preis) woanders nur schwer.

[9:46 PM] Marcus Hofschuster: So ist es

[9:46 PM] KURT Becher: Den Lemberger probier ich morgen noch mal nach den drei weissen hat ers echt schwer

[9:46 PM] Klaus Wittke: @JoachimTujek genau, finden wir auch

[9:47 PM] Doris: Auch den würde ich gerne nachbestellen

[9:47 PM] Klaus Wittke: Was meint die Leitung zum Reifungspotentila?

[9:48 PM] Achim Kummert: Nach welchen Kriterien stellt ihr die Weine zusammen? Warum den Lemberger nach den 3 Weißen?

[9:49 PM] Marcus Hofschuster: Fünf Jahre locker, acht bei guter Lagerung. Ich denk, er hat in 2 Jahren alles, was man von ihm haben will.

[9:49 PM] Marcus Hofschuster: Naja, weil der Rote vor den Weißen deren Geschmack zu sehr beeinflusst hätte.

[9:49 PM] Alex R.: 10 Jahre max.

[9:49 PM] Franz HILBERT: @AchimKummert ; gute Frage !

[9:50 PM] Marcus Hofschuster: Zusammengestellt wird je nachdem, was mir bei den Verkopstungen auffällt, das kann mal ein Thema sein, manchmal auch eine komplette Mischung wie hier

[9:50 PM] KURT Becher: Ich fands toll heute abend hab viel gelernt

[9:51 PM] Doris: ...und viel getrunken...

[9:51 PM] Alex R.: Eines der bestern Pakete m.E.

[9:51 PM] Alex R.: besten

[9:51 PM] t_hirsch: @marcus: Ganz herzlichen Dank für diese flüssige Lehrschau, wahrlich eine Freude!

[9:52 PM] Marcus Hofschuster: Vielen Dank, auch mir ist das ja ein Spaß

[9:52 PM] Doris: dem stimme ich nachdrücklich zu

[9:52 PM] Klaus Wittke: Der Lemberger wird mit Luft immer besser - langsam verstehen wir die Schwaben

[9:52 PM] Alex R.: Wundert mich im Übrigen, das heute so viele im Chat waren, da ich erst gestern Bescheid bekommen habe.

[9:53 PM] Marcus Hofschuster: Es steht ja im Beiheft auch. Und manchmal ist eine kurzfristige Erinnerung vielleicht grad richtig.

[9:53 PM] Alex R.: Stimmt :-)

[9:54 PM] Franz HILBERT: @ marcus: yeah - basd scho + tschau mitenand: ich fang nochmal vo vorn aa - des war doch irgend wie beeser = guds Nächtle + danke

[9:54 PM] Joachim Tujek: wie Alex schreibt: eines der besten Pakete. Die Gegensätzlichkeiten machen den Reiz aus. Die Beiträge der Mitglieder waren wieder einmal prima. Danke.

[9:55 PM] Klaus Wittke: "Vielen Dank - es war sehr schön, es hat uns sehr gefallen" (Zitat aus dem "Weißen Rössl am Wolfgangsee")

[9:55 PM] KURT Becher: Danke euch allen. Einen gönne ich mir noch. Gute Nacht

[9:55 PM] Nicole Retter: Vielen Dank auch von mir, schöne Runde!

[9:56 PM] Franz HILBERT: @ klaus - des gfäällt mir !

[9:56 PM] Stephan Eichinger: Tolle Gruppe heute. Bald gibt's wieder was Aufregendes.. ;)

[9:56 PM] Doris: und ich hab immer noch Hunger nach jandgeschabten Spätzle mit Wildragout. Vermutlich träume ich gleich davon... Gute Nacht zusammen und vielen Dank für die Weine

[9:56 PM] Achim Kummert: Fazit der Familie Kummert: 3 von 3 Stimmen für Muskateller! 2. Platz: Turner (nach "reiflicher" Überlegung)

[9:56 PM] Alex R.: Beste Grüße und vielen Dank an das Weinplus-Team! Sitze bei gefühlt 35 Grad in Regensburg auf der Terrasse und werde mich noch wieter dem Paket widmen..

[9:57 PM] Marcus Hofschuster: so machen wir das auch

[9:57 PM] Günter Murr: Bin rAAus, unter Android ist Hipchat kein Vergnügen.

[9:58 PM] Stephan Eichinger: Irgendwann muss uns Utz noch beibringen wie er das sein Photo reingekriegt hat. Dann wirds nicht so unpersönlich.

[9:59 PM] Franz HILBERT: @ günter: sehr schade - unter WIN 10 geht's gut

[10:00 PM] Klaus Wittke: Ade, nächste Woche in Sommerach beim "Ur-Silvaner"

[10:00 PM] Joachim Tujek: Hi Marcus, guter Chat heute. Gute Nacht und gute Zeit

[10:00 PM] Franz HILBERT: @ klaus: hea?

[10:01 PM] Marcus Hofschuster: Gute Nacht Euch allen, vielen Dank fürs Mitmachen

[10:01 PM] Alex R.: Ebenso, beste Grüße nach Erlangen!

[10:02 PM] Utz Graafmann: Wir sagen auch gute Nacht. Leider ist nicht mehr viel da zum Nachprobieren. JLF ergibt 0:0:0

[10:04 PM] Achim Kummert: Es war wieder ein genussreicher Abend! Schöne "Wein8! ;-)

[10:08 PM] Klaus Wittke: TV-Tip: "Blackout" Buch von Marc Elsberg, Verfilmung aus Schweizer Sicht, 3SAT 18:30

[10:09 PM] Stephan Eichinger: Gute Nacht.

[10:10 PM] Klaus Wittke: bye

[10:11 PM] Doris: A guats Nächtle